

Kochen

Simon Tress

Dienstag, 10.03.2020

**Bratkartoffel-Nudelaufbau mit
Wirsing und geschmolzenen Zwiebeln**

Für 4 Personen

Zutaten:

400 g	Kartoffeln, festkochend
2	Zwiebeln
50g	Speck
200g	Wirsing
200g	Makkaroni
3 Ei	Butter
	Salz
	Pfeffer
150ml	Sahne
¼ Zehe	Knoblauch
1/2TL	Kümmel, ganz
	Honig
3Scheiben	Emmentaler
1/2Bund	Schnittlauch



Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen, in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten garen.
2. Zwiebeln schälen, halbe Zwiebel würfeln, die restlichen Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Speck würfeln. Wirsing putzen, halbieren, vierteln, Strunk keilförmig ausschneiden, Wirsing quer in Streifen schneiden und waschen.
3. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und unter Rütteln bei niedriger Temperatur ausdampfen lassen. Danach Kartoffeln in Scheiben schneiden.
4. Makkaroni in reichlich Salzwasser bissfest garen. Makkaroni abseihen und zur Seite stellen.
5. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel mit den Kartoffelscheiben knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.
6. In einer weiteren Pfanne einen Esslöffel Butter mit den Speckwürfeln knusprig anbraten. Wirsing hinzugeben, mit Sahne ablöschen. Langsam einkochen lassen.
7. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
8. Knoblauch fein hacken, mit Kümmel zum Wirsing geben, alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig verfeinern.
9. Eine Auflaufform einfetten, die Bratkartoffeln in die vorbereitete Auflaufform geben, das Wirsingkraut darauf verteilen. Die Makkaroni mit etwas Salz und Pfeffer würzen und auf dem Wirsingkraut verteilen. Emmentaler-Scheiben auf das Wirsingkraut legen und den Auflauf in den Ofen für ca. 10 Minuten geben bis der Auflauf schön warm ist und der Käse

verschmolzen ist.

10. In der Zwischenzeit Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Zwiebelringe mit restlicher Butter goldbraun schmelzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

11. Schnittlauch und geschmolzene Zwiebelringe auf dem Auflauf gleichmäßig verteilen und den Auflauf in der Form servieren.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 595, KJ: 2489, E: 17 g, F: 32 g, KH: 57 g;